

<<亲子快乐玩烘焙>>

图书基本信息

书名：<<亲子快乐玩烘焙>>

13位ISBN编号：9787802580350

10位ISBN编号：7802580358

出版时间：2010-1

出版时间：求真

作者：爱和自由

页数：96

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<亲子快乐玩烘焙>>

前言

我爱上烘焙实属偶然。

平时家里是爸爸妈妈做饭，我虽收藏了很多食谱书，却甚少有动手的热情和机会。

孩子3岁的时候，偶然在网上看到有些人能在家里做出美味的点心，忽然被触动了神经，花176块钱买了台小烤箱就自己折腾起来了。

第一次为孩子做的小点心是“玛格丽特小饼”，因为没什么经验，把本该很嫩的小饼给烤成了“日晒版”。

就这样让孩子带去幼儿园做圣诞礼物分给大家，没想到孩子们非常捧场，儿子骄傲地当“分长”，把饼干亲自送到同学们的嘴里，日晒版玛格丽特被彻底歼灭。

儿子回来后有些兴奋地跟我说：“妈妈，你做的饼丹（干）缀（最）好吃！”

”孩子的话给了我最初的鼓励。

能给亲爱的人做点心，原来是件非常幸福的事。

我做点心的时候，儿子总是很好奇地在我身边转，一会儿说要自己和个面团，一会儿又要求帮我打蛋。

开始我并不愿让他参与，因为他那么小，手的控制能力有限，放手给他做厨房会很难收拾。

可是他的热情那么高，我怎么都挡不住，有好几次趁我睡午觉的时候，他悄悄溜进厨房忙活起来，等我醒来发现时，面前是狼藉的厨房和他那抹着面粉的脸上憨憨的笑容，真是又好气又好笑。

反正我是挡不住他的热情的，反正厨房怎么着都得收拾，我也就不拦他了，毕竟有个爱好是好的，不都在呼吁素质教育么。

从那以后我做点心时都会分给他一个小面团，他有时会捏成小雪人、小蜗牛，有时会用饼干模压出造型，做时非常专注，做完还会给我讲讲他作品中的故事，这个时刻对我来讲，真的是非常美妙。

我们就这样一起玩了3年，儿子手的控制能力越来越好，做出来的东西也越来越有模有样了，有时候还会帮我做筛粉、打蛋之类简单的工作；而我做了很多自己感兴趣的东西，并开通了博客，交到了一班很投缘的朋友，大家也知道了我家有个爱玩面团的小男生。

我一直在博客里自娱自乐着，忽然有一天计悦找到了我，问我愿不愿出书。

我有些被惊到了，没想到自己的作品会被出版社看中，我不过是个业余玩烘焙的人，够资格来出书吗？

经过计悦再三的鼓励，终于决定了做这本书，当做我和儿子一段烘焙时光的纪念。

也许图片不够精美，点心也比较朴实，却是个用心。

跟博客里的作品不同，书里的作品注重造型小巧、可爱，同时又很容易上手。

制作和拍照的时候，一想到儿子吃到它们时的模样，我不禁要微笑起来。

希望通过这书，也能将这样的温暖感觉传达给您。

<<亲子快乐玩烘焙>>

内容概要

我爱上烘焙实属偶然。

平时家里是爸爸妈妈做饭，我虽收藏了很多食谱书，却甚少有动手的热情和机会。

孩子3岁的时候，偶然在网上看到有些人能在家里做出美味的点心，忽然被触动了神经，花176块钱买了台小烤箱就自己折腾起来了。

第一次为孩子做的小点心是“玛格丽特小饼”，因为没什么经验，把本该很嫩的小饼给烤成了“日晒版”。

就这样让孩子带去幼儿园做圣诞礼物分给大家，没想到孩子们非常捧场，儿子骄傲地当“分长”，把饼干亲自送到同学们的嘴里，日晒版玛格丽特被彻底歼灭。

儿子回来后有些兴奋地跟我说：“妈妈，你做的饼丹（干）缀（最）好吃！”

” 孩子的话给了我最初的鼓励。

能给爱的人做点心，原来是件非常幸福的事。

<<亲子快乐玩烘焙>>

作者简介

爱和自由，一个6岁顽皮小男生的妈妈。

跟孩子一起玩了3年烘焙，自称“江湖第一疯”。

闲暇时间以烘焙为乐，把家弄得像个小型烘焙作坊，收藏着自己都数不过来的各色模具，家里面粉的品种比一般小型超市还丰富。

最大的享受莫过于看到家人品尝时露出的幸福表情，那一刻，觉着付出再多的努力也值得。

有爱，有烘焙，就这样一天天地疯着，享受着.....

<<亲子快乐玩烘焙>>

书籍目录

第一篇 准备工作 一、烘焙的几个注意事项 二、常用烘焙工具和模具 三、常用原料 四、常用到的换算
第二篇 亲子快乐玩烘焙 巧克力豆饼干 花生酱果酱饼干 手指饼 雪球 彩糖饼干 巧克力核桃饼干 数字饼干 餐具饼干 名字饼干 卡片饼干 交通工具组 巧克力酱小饼 花儿和蜜蜂
海绵蛋糕的一般流程 蜂蜜小蛋糕 蓝莓小蛋糕 生日快乐杯子蛋糕 奶油蛋糕的做法 蝴蝶杯子蛋糕 香橙巧克力蛋糕 香蕉核桃蛋糕 胡萝卜蛋糕 南瓜蛋糕 巧克力核桃蛋糕 焦糖核桃蛋糕 芝士小蛋糕 蔓越莓芝士蛋糕 香橙玛德琳 焦糖玛德琳 蓝莓玛芬 花生酱玛芬 香蕉巧克力豆玛芬 香草巧克力豆玛芬 奶油泡芙 香橙泡芙 水果艾克雷亚 焦糖布丁 南瓜布丁 香橙果冻 煎饼 鲷鱼烧 火腿菠菜乳蛋饼 培根蘑菇乳蛋饼 蛋糕甜甜圈 巧克力杏仁甜甜圈 做面包的一般过程 蜂蜜小面包 豆沙螃蟹包 芝士小排包 蜜豆小熊面包 奶酥小乌龟 巧克力狮子包 椰蓉蜗牛面包 迷你菠萝包 枫糖胡萝卜扭结包 鸡蛋面包 肉松毛毛虫 焦糖巧克力豆面包 青蛙可乐堡 杂蔬米奇包 火腿玉米小鱼包 杂蔬肠仔包 牛奶吐司 面包水果塔 金牛角

<<亲子快乐玩烘焙>>

章节摘录

插图：1.不要任意修改配方各种原料的搭配是有一定比例的。

有些原料，比如细砂糖和糖粉，虽然都是甜度的来源，做饼干时却不可以互换，如果还没有很多的经验，避免失败的第一要点就是按配方操作。

2.有一定的灵活性不同品牌、不同季节中的面包粉，吸水性不同，配方中的液体量要根据所用面粉的情况增减。

家用烤箱通常会有一定程度的温差，配方中标明的烘焙温度和时间仅供参考，还要根据自家烤箱的“脾气”来做调整。

有条件的话，可以买个能进烤箱的温度计测一测温差。

3.找一个自己喜欢的、难度适当的起点玛芬、小饼干、奶油小蛋糕都是比较不错的起点，从自己喜欢的品种开始，慢慢做熟练了再扩大范围。

吐司对于揉面的要求比较高，不建议从吐司开始。

4.禁得起失败不论做什么，失败在所难免，别因失败坏了兴致。

做完后回想一下过程，会比较容易发现失败的原因。

5.刚开始时不需要将工具、模具和原料准备得很齐全很多人对烘焙的兴趣持续不了太久，所以开始时买些基本的工具、模具和原料就可以了，如果兴趣能长期维持再慢慢添置。

6.放手让孩子参与吧小朋友非常喜欢参与像魔法一样神奇的烘焙！

由于年龄小，手的控制能力有限，如果不加控制，他们会把你的厨房搞得一团糟。

妈妈们可以在做面包时分孩子一个小面团玩。

孩子大一点后，可以拜托他们做筛粉、打蛋这种简单的工作，他们会非常有成就感的。

不过一定要注意不要让孩子碰刚出炉的东西，避免烫伤孩子。

<<亲子快乐玩烘焙>>

编辑推荐

《亲子快乐玩烘焙》：国内第一大套亲子点心书。

<<亲子快乐玩烘焙>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>